

# Aus unserer Showvitrine

*From our showcase*

## *Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea »*

**Dorade im ganzen (ca. 450 Gramm)**

*Dorade in whole*

41.50

**Wolfsbarsch im ganzen (ca. 450 Gramm) (auf Wunsch in der Salzkruste 50 Minuten)**

*Sea bass in whole*

45.50

## *Schweizer Fischzucht*

**Rogenbogenforelle im ganzen (ca. 280 Gramm)**

*Rainbow trout in whole*

38.00

**Saibling im ganzen (ca. 280 Gramm)**

*Char in whole*

39.00

**Frutiger Egli im ganzen (ca. 250 Gramm)**

*Swiss perch in whole*

44.00

## *Edelfisch- und Krustentier Fondue (ab 18 Uhr)*

*Noble fish and crustacean fondue*

**Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise**

*Lobster bisque „Glärnischhof“ with lobster bavaroise*

**GH Edelfisch- und Krustentier Fondue im Gemüse-Fischfond**

**Dipsaucenvariation sowie Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl**

*Homestyle fish and crustacean fondue in vegetable-fish gravy, dips, vegetables and your choice of side dish*

**Orangen Crème Brûlée mit Joghurtglace und Erdbeeren**

*Orange creme brulee with yoghurt ice-cream and strawberries*

á discretion

58.00 CHF



# Fisch & mehr

## Vorspeisen

**Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise** 18.50  
*Lobster bisque „Glärnischhof“ with lobster bavaroise*

**Pot au Feu von regionalen Fische mit feines Gemüse** 17.50  
*Pot au Feu of regional fish with fine vegetables*

**Gebratene Riesengarnele an Italienischen Pulposalat mit Gurken – Ginsorbet und Koriander - Chiacracker** 26.50  
*Pan seared giant prawns with Italian pulpo salad and gherkin-gin sorbet with coriander-chia cracker*

**Zart geräucherte Eglifilets auf Badner Spargelsalat mit Kasperskian Kaviar (VS) und Tomaten - Vanillevinaigrette** 29.00  
*Delicately smoked perch fillets on Baden asparagus with Swiss Kasperskian caviar and tomato-vanilla vinaigrette*

## Hauptgerichte

**Catch of the day** 38.00  
**Ein leckeres Fischfilet mit Beilagen nach Wahl (Fragen Sie nach unserem Tagesangebot)**  
*A fish fillet of our daily catch with side dishes of your choice – ask us for our catch*

**Variation von Edelfischfilets „Le Poisson“ mit Champagnerrisotto und Frühlingsgemüse** 45.00  
*Variation of fine fish fillet “Le Poisson” with champagne risotto of your choice and spring vegetables*

**Gebratenes Frutiger Zanderfilet mit Kasperskian Kaviar (VS) auf grünem Spargel und Zitronenrollgerste** 51.50  
*Pan seared Frutiger pike perch with Swiss Kasperskian caviar on green asparagus and lemon roll barley*

**Halber Bretonischer Hummer mit Beurre blanc an gebackenen Kräuterkartoffeln und gegrillten Gemüse** 53.00  
*Half Breton lobster with beurre blanc on baked herb potatoes and grilled vegetables*

## Glärnisch Klassiker

**Tagliatelle in Kräutersauce mit gebratenen Riesencrevetten, Chili und Kefen** 38.00  
*Pasta in herbal sauce with fried prawns, chili and snow peas*

**Gebratene Schweizer Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln** 38.50  
*Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes*

**Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti** 45.00  
*Sliced veal “Zurich style” with buttered roesti*

## Pesce e Pasta – Fisch und Pasta

**Filetto di Branzino auf Zucchetti-Papardellen mit Tomaten-Olivensugo und Kräuter-Limonensalat** 34.50  
*Sea bass fillet on courgettes-papardellas with tomato-olive sugo and herb-lemon salad*



## Desserts / Desserts

|   |       |
|---|-------|
| <b>Orangen Creme Brûlée mit Joghurtglace und Erdbeeren</b><br><i>Orange crème brulee with yoghurt ice-cream</i>   | 12.50 |
| <b>Warmer Apfelstreuselkuchen mit hausgemachter Vanilleglace</b><br><i>Luke warm apple cake with vanilla ice cream</i>  | 12.50 |
| <b>Limettenquarkcrème mit Waldbeergelee und Schokoladen-Cookie</b><br><i>Lime curd cream with forest berries jelly and chocolate cookie</i>                               | 12.50 |
| <b>Dunkles Schweizer Schokoladenmousse mit weissem Tobleroneparfait und Erdbeeren</b><br><i>Dark Swiss chocolate mousse with white Toblerone parfait and strawberries</i> | 14.50 |

## Hausgemachtes Glace / Homemade Ice-cream

|   |                       |      |
|---|-----------------------|------|
| <b>Glace</b><br><i>Vanille / Vanilla</i><br><i>Schokolade / Chocolate</i><br><i>Erdbeer / Strawberry</i><br><i>Nuss / Nut</i><br><i>Pistazie / Pistachio</i><br><i>Stracciatella</i><br><i>Joghurt / Yoghurt</i><br><i>Amarena/Amarena cherry</i><br><i>Mocca / mocca</i><br><i>Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate</i> | Pro Kugel / per scoop | 4.50 |
| <b>Sorbet</b><br><i>Heidelbeer / Blueberry</i><br><i>Zitrone / Lemon</i>  | Pro Kugel / per scoop | 4.50 |
| <b>Schlagrahm / whipped cream</b>   |                       | 2.50 |



### **Unser Paten-Stör "Moni" versorgt uns mit Kaviar**

*Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten, wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank eine exclusive Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele Jahren am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.*

### Deklaration/declaration

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurationen ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen. Deshalb wird bei internationalen Produkten auf das Gütesiegel "Fairtraide" und "MSC" geachtet.

*Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us. We therefore pay attention for international products on the seal "Fairtrade" and "MSC".*

|                        |  |                       |
|------------------------|--|-----------------------|
| Wolfsbarsch / sea bass |  | Deutschland           |
| Goldbrasse / dorade    |  | Deutschland           |
| Zander / perch         |  | Schweiz               |
| Forelle / trout        |  | Schweiz               |
| Hummer / lobster       |  | Frankreich            |
| Rindfleisch / beef     |  | Schweiz / Switzerland |

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt  
All prices in CHF including 8% VAT

# Offene Weine / Wine by glass

| Weiss  |      | 1dl |
|--|------|-----|
| <b>Sauvignon Blanc, Zürich</b><br>Zweifel Weine, Zürich<br>Sauvignon Blanc                       | 2015 | 8.5 |
| <b>Epesses</b><br>Etienne & Louis Fonjallaz<br>Chasselas   | 2015 | 7   |
| <b>Terre Alte, Bianco di Merlot</b><br>Gialdi, Mendrisio<br>Merlot                               | 2015 | 8   |
| <b>Frankreich</b>  |      |     |
| <b>Chablis AC</b><br>Patrick Piuze, Chablis<br>Chardonnay  | 2016 | 9   |
| <b>Rot</b>   |      |     |
| <b>Schweiz</b>   |      |     |
| <b>Blauburgunder Bovel</b><br>Daniel Marugg, Fläsch<br>Pinot Noir                                | 2015 | 8   |
| <b>Italien</b>   |      |     |
| <b>Primitivo Otre</b><br>Cantine Teanum, Puglia<br>Primitivo                                     | 2013 | 8   |
| <b>San Rocco Ripasso</b><br>Fratelli Tedeschi, Valpolicella<br>Corvina, Corvinone, Rondinella    | 2013 | 8.5 |
| <b>A Quo</b><br>Montepeloso, Maremma<br>Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon            | 2013 | 9   |
| <b>Frankreich</b>  |      |     |
| <b>Château Cap de Faugères</b><br>Château Faugères<br>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | 2013 | 9.5 |

Fragen Sie nach unserer prämierte Weinkarte!  
Ask for our award winning wine list!



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt  
All prices in CHF including 8% VAT